Hier findest du unser Rezept für die Sticky Kokos-Reisbällchen mit Mango aus dem Kochkurs Asiatische Küche

Sticky Kokosreis Bällchen

1 Liter Kokosmilch
200g Wasser
200g Zucker
600g Klebereis

Reis abwaschen und mit den anderen Zutaten in den Reiskocher geben und einschalten.

Achtung, es muss gelegentlich umgerührt werden da sich der Reiskocher zwischendurch abschaltet.

Nach dem rühren wieder anmachen.

Reis kalt werden lassen, Bällchen rollen und in gerösteten Kokosraspeln wälzen.